

# Postres y Dulces

No. 80 • \$ 16.00

USD \$ 2.75

Experiencia  
Editorial

20  
años



Con  
sabor  
Mexicano

HECHO EN MÉXICO  
[www.radarfordes.com](http://www.radarfordes.com)



## El Correo del **Chef**

En Postres y Dulces queremos presentarle una serie de ediciones con temas e ingredientes específicos; por ejemplo: queso crema, frutas de temporada, chocolate, etc., en donde los pasteles, postres, rosas y otros más, hacen que su paladar tenga una dulce delicia. También procuramos ofrecerle postres y dulces para cualquier evento y ocasión, como la celebración del día de San Valentín, 10 de mayo, día de graduación, para el día de la independencia o bien, para celebrar una ofrenda de día de muertos, todo esto con los ingredientes más económicos y fáciles de adquirir en el mercado.

Nuestros chefs expertos, se esmeran día con día para ofrecerles lo mejor en Postres y Dulces, esperamos que sean de su agrado. Para cualquier aclaración, duda o comentario, con gusto les atendemos a los teléfonos: 55-47-42-79 ó 55-41-29-71 de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas, o puede comunicarse a nuestros correos electrónicos: [mexicopractico@tradadirectores.com](mailto:mexicopractico@tradadirectores.com) y [panmextradadirectoral@hotmail.com](mailto:panmextradadirectoral@hotmail.com).



Director Editorial Jorge Álvarez

## 2 ASPIC DE FRUTAS

### INGREDIENTES:

- 1 y 1/2 bolsa de gelatina de anís
- 20 gr de gelatina
- 150 gr de granada pelada
- 5 fresas grandes fileteadas
- 5 higos frescos fileteados
- 1 litro de agua
- 1 molde rectangular de 26 x 11 cm

### MANERA DE PREPARAR:

1. Hierva el agua. Agregue la gelatina de anís y la granadina moviendo con una cuchara para disolverla perfectamente.
2. Vierta al molde un poco de gelatina (aproximadamente un centímetro) y refrigere hasta que cuaje.
3. Después humedezca un poco con la gelatina para que se le pegue la granada, luego vierta más gelatina, procure que sea otro centímetro de alto. Refrigere hasta que cuaje.
4. Acomode alrededor del molde las fresas y los higos, deje que se peguen un poco para posteriormente llenarlo con el resto de la gelatina.
5. Refrigere hasta que cuaje. Desmolda y decore al gusto.

#### Tips:

- Para desmoldar, pítelo al molde un trapo caliente por la base o póngalo sobre una charola con agua caliente por 10 segundos, póngale un plato arriba y dóle vuelta para desmoldar.
- Si piensa cambiar de plato, humedezca la base antes de poner la gelatina.



# CANUTILLOS CON MEMBRILLO

3

## INGREDIENTES:

- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar glass
- 1 huevo, sólo la clara
- 60 gr de harina

## Del Rellenos:

- 190 gr de queso doble crema
- 100 gr de azúcar glass
- 50 ml de leche entera

- 1 charola para hornear de 42 x 27 cm
- 1 palo de madera de 1 cm de diámetro por 15 de largo
- 1 manga y boquilla lisa de 4 mm
- 200 gr de chocolate semiamargo para decorar

## MANERA DE PREPARAR:

1. Suavice la mantequilla con el azúcar glass, cuando ya no tenga grumos, agregue la harina y la clara de huevo, incorpore hasta formar una pasta suave y untable.
2. En la charola previamente engrasada forme círculos de pasta muy delgados, hornéelos a 180°C durante 6 minutos o hasta que tengan color oro.
3. Déjelos enfriar y embélelos de inmediato en el palo de madera.
4. Déjelos enfriar y retire el palo de madera.
5. Para rellenar, licue el queso, el membrillo y la leche. Vierte a un tazón y congele durante una hora aproximadamente.
6. Después viértalo a la manga con boquilla y rellene el canutillo cuidando que no se rompa.
7. Funda el chocolate en baño María y bañe las puntas de los canutillos, deje enfriar y sírvale al gusto.



# 4 DELICIA DE HIGO

(siente 12 personas)

## INGREDIENTES:

- 300 gr de pasta hojaldre
- 100 gr de nuez picada finemente
- 150 ml de leche condensada
- 1 huevo
- 150 ml de crema para batir
- 5 págos cristalizados filteados
- 1 molde metálico de 26 x 15 x 1 cm

## De la Pasta Hojaldre:

- 300 gr de harina
- 5 gr de sal
- 150 ml de agua
- 250 gr de margarina

## MANERA DE PREPARAR:

1. Mezcle la leche condensada, el huevo, la nuez y la crema.
2. Extienda la pasta hojaldre con un rodillo, de aproximadamente 30 x 20 cm.
3. Colóquela en el molde engrasado.
4. Vierta la mezcla uniformemente.
5. Decore con el higo filteado.
6. Horne a 200°C, por 30 minutos.
7. Deje enfriar, desmolde y corte en cuadritos. Decore al gusto.

## La Pasta Hojaldre:

1. Tamice la harina con un colador sobre la mesa de trabajo.
2. Desmigue toda la margarina sobre la harina.
3. Diluya la sal en el agua.
4. Forme un volcán con la harina y la margarina.
5. Mezcle hasta obtener una masa poco trabajada y sin cuerpo. Los trozos de margarina deben quedar casi enteros.
6. Deje reposar 10 minutos.
7. Extienda con el rodillo, doble mitad con mitad y así dos vueltas dobles, como libro.
8. Deje reposar 10 minutos en el refrigerador.
9. Después realice dos vueltas sencillas mitad con mitad.
10. Deje reposar en el refrigerador por media hora para poder usarla.





# DULCE DE HIGO

## INGREDIENTES:

- 300 gr de higo cristalizado
- 400 ml de agua
- 300 gr de azúcar
- 1/2 cucharadita de anís molido
- 100 gr de nuez en trozos
- 1/2 limón, sólo el jugo
- 2 cucharadas soperas de ajonjolí tostado

## MANERA DE PREPARAR:

1. En una cacerola al fuego ponga el agua con el jugo de limón y el azúcar. Cuando suelte el hervor agregue el higo, en cuanto esté a medio cocer añada el anís y deje que se cueza hasta que tome consistencia de puré de papa. Después agregue el ajonjolí y la nuez. Retire del fuego y deje enfriar.
2. Corte cuadrados de papel celofán de 10 x 8 cm. Luego forme bolitas con el dulce de higo y envuélvalas en el papel. Presente al gusto.



# EMPANADITAS DE QUESO Y TUNA VERDE

## INGREDIENTES:

- 300 gr de pasta hojaldre
- 150 gr de pulpa de tuna verde sin huesos
- 150 gr de queso crema
- Huevo, el necesario

## MANERA DE PREPARAR:

1. Hierva la pulpa y el queso.
2. Extienda la pasta con un rodillo a manera de que pueda cortar aproximadamente 10 círculos, luego colóquelos en una charola engrasada.
3. Rellénelos con tuna y queso ya que estén fríos.
4. Péguelos y báñelos con huevo.
5. Marque las empanadas con un tenedor.
6. Hornéelas a 200°C por 15 minutos.\*  
Décorelas al gusto.

### Tip:

\*Si lo desea, puede comprar la pasta hojaldre en tiendas de autoservicio o bien, prepararla de acuerdo a la receta Delicias de Higo.





## 8 FRUTAS EN ALMÍBAR

### INGREDIENTES:

- 4 guayabos lavados y partidos
- 1 jengibre sin cáscara y partido
- 2 higos partidos
- 20 gr de canela en rajas
- 2 tazas de agua
- 1/2 taza de azúcar
- Cerezas y hojas de hierbabuena para decorar

### MANERA DE PREPARAR:

- 1. Hierva el agua con la canela y el azúcar.
- 2. Añada el jengibre y deje 5 minutos o hasta que esté bien cocido.
- 3. Después añada los guayabos.
- 4. Al último integre los higos, deje 2 minutos, retire del fuego y sirva.
- 5. Decore con una cereza y una hoja de hierbabuena.



# GELATINA TRICOLOR

9

## INGREDIENTES:

- 1/4 de kg de tuna verde
- 1/4 de kg de tuna roja
- 1/4 de kg de guayaba
- 90 gr de germenina natural
- 1 litro de leche entera
- 1 lata de leche condensada
- Aguá hirviendo, la necesaria
- 1 molde de rosca de 22 cm de diámetro x 6 cm de alto

## MANERA DE PREPARAR:

1. Cocue la tuna verde con una taza de leche entera y media lata de leche condensada, reserve.
2. Diluya 30 gr de germenina en un poco de agua hirviendo y mueva hasta que se deshagan los grumos. Václe al licuado anterior, vierta al molde y refrigere unos minutos.
3. Cocue la tuna roja con una taza de leche entera y la leche condensada restante, reserve.
4. Diluya 30 gr de germenina en un poco de agua hirviendo y mueva hasta que se deshagan los grumos. Václe al licuado anterior, vierta al molde y refrigere unos minutos.
5. Por último, parré las guayabas y quítele los huesos, licúelas con la leche entera sobrante, reserve.
6. Diluya 30 gr de germenina en un poco de agua hirviendo y mueva hasta que se deshagan los grumos. Václe al licuado anterior, vierta al molde y refrigere hasta que cuaje perfectamente.
7. Decoré con una tuna roja en forma de flor y rebanadas de tuna verde.



# MANJAR DE GUAYABA

## INGREDIENTES:

- 500 gr de guayaba fresca
- 200 gr de azúcar
- 2 huevos, sólo las yemas
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 50 gr de almendras sin cáscara
- 1/2 taza de vino blanco
- 1/2 taza de agua
- 1 pizca de canela en polvo

## MANERA DE PREPARAR:

1. Lique las almendras con la mitad del azúcar y la mitad del agua. Ponga al fuego.
2. Disuelva la fécula con el vino blanco y las dos yemas. Agregue a lo anterior.
3. Cueza las guayabas con el resto del agua y el azúcar sobrante, luego licue, cuele y añada a la mezcla anterior. Deje cocer por 2 minutos, vierte en las copas o moldes de su preferencia, deje enfriar y decore con cerezas y almendras.



# MEMBRILLO CON AZÚCAR

11

## INGREDIENTES:

- 1 membrillo lavada
- 1/4 de kg de azúcar
- 2 tazas de agua hirviendo

## MANERA DE PREPARAR:

- 1. Hierva el membrillo en el agua por 10 minutos o hasta que esté cocido, procure que no se deshaga o se rompa.
- 2. Ya que esté cocido cúbralo perfectamente con el azúcar.
- 3. Sirva y decore al gusto.



**INGREDIENTES:****De la Pasta Sable:**

- 125 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 1 huevo
- 250 gr de harina
- 1 cucharada de vainilla
- 1 pizca de sal
- Moldes cilíndricos  
de 6.5 cm de diámetro  
x 4.5 cm de alto

**Del Relleno:**

- 160 gr de tuna verde
- 160 gr de tuna roja
- 120 ml de agua
- 20 gr de galletina
- 250 ml de crema batida
- 200 gr de azúcar

**MANERA DE PREPARAR:**

1. Para la pasta, acome la mantequilla con el azúcar; incorpore el huevo, la vainilla y la sal. Por último, agregue la harina y amase hasta obtener una pasta suave sin grumos.
2. Esténdela con un rodillo hasta que tenga 2 mm de grosor; colóquela en una charola previamente engrasada y córtela con un molde; acomode los discos, píquelos con un tenedor y hornéelos por 15 ó 20 minutos a 180°C.
3. Para el relleno, licue la tuna verde, cuéclala y colóquela en una cacerola pequeña con 100 gr de azúcar. Por separado, haga lo mismo con la tuna roja.
4. Déjelas cocer durante 15 ó 20 minutos a flama baja.
5. Hidrate la galletina en el agua tibia y disuélvala hasta que se deshagan los grumos.
6. Bata la crema hasta que tenga picos; incorpore la galletina y bata por 15 segundos. Divídala a la mitad y viértela a cada mermelada; revuelva perfectamente.
7. Acomode los moldes en una charola; colóqueles círculos de pasta como base y réllenos con mousse de tuna verde hasta la mitad; acomode otra galleta y agregue mousse de tuna roja.
8. Empareje la superficie y congele durante 4 horas; desmole y decore al gusto.





## 14 MOUSSE DE GRANADA

### INGREDIENTES:

- 300 gr de granada sin cáscara
- 150 gr de azúcar
- 20 gr de gellanina
- 250 gr de crema batida
- 1 molde de 19 cm de diámetro x 6 cm de alto
- 1 manga y duto rizada de 1/2 cm

### MANERA DE PREPARAR:

1. Cueza la granada con el azúcar a flama baja durante 30 ó 35 minutos. Mueva constantemente para que no se queme y reserve.
2. Hidrate la gellanina en un poco de agua tibia y mueva hasta que se deshagan los grumos. Agréguela a lo anterior y disuelva perfectamente, deje enfriar.
3. Bata la crema hasta que forme picos y añada a la mezcla anterior (reservar una poca para decorar). Incorpore muy bien.
4. Válea al molde y congele durante 4 horas.
5. Decore con el sobrante de mermelada de granada y crema batida alrededor (utilice la manga con duto).



## INGREDIENTES:

- 300 ml de pulpa de guayaba colada
- 500 ml de crema para batir
- 150 gr de azúcar glass
- 30 gr de galletitas
- 200 gr de chocolate semiamargo derretido
- 1 fresa
- 1 guayaba
- 1 molde hexagonal engrasado

## MANERA DE PREPARAR:

1. Batir la crema con el azúcar.
2. Hidratar la galletina con un poco de agua caliente y mezclar hasta deshacer los grumos.
3. Mezclar la pulpa de guayaba, la galletina y la crema en forma envolvente para evitar que se baje.
4. Verter al molde procurando que quede pareja.
5. Refrigerar por 3 horas.
6. Desmoldar cuidadosamente.
7. Decorar con la fresa y la guayaba fileteada.
8. Hacer figuras de chocolate derretido sobre papel encerado, dejarlas enfriar y decorar los lados del mousse.





## 16 SANDWICH DE TUNAS

### INGREDIENTES:

- 250 gr de chocolate
- 80 gr de tuna verde licuada y colada
- 80 gr de tuna roja licuada y colada
- 190 gr de queso crema
- 100 gr de azúcar

### MANERA DE PREPARAR:

1. Funda el chocolate en baño María, déjelo tibiar y esténdalo en papel encerado, antes de que se enfríe córtelo círculos de 7 cm de diámetro y déjelo enfriar.
2. Para las mermeladas, cueza la tuna verde con 50 gr de azúcar durante 15 ó 20 minutos, deje enfriar. Haga lo mismo con la tuna roja. Deje enfriar.
3. Divida el queso y mezcle con cada mermelada, refrigere por 30 minutos.
4. Coloque un disco de chocolate, cubralo con un poco de relleno de tuna verde, acomode otro disco de chocolate y cubra con relleno de tuna roja ¡utilice conos de papel encerado! Finalmente tape con otro disco de chocolate.
5. Decore cada sandwich con azúcar glase y coccia al gusto.



# SORBETE DE TUNA ROJA

17

## INGREDIENTES:

- 500 gr de azúcar
- 500 ml de agua
- 1 kg y 200 gr de pulpa de tuna colada
- 250 ml de crema para batir
- 50 ml de jarabe de piña
- Carambolo para decorar

## MANERA DE PREPARAR:

1. Ponga al fuego el agua y el azúcar por 40 minutos.
2. Mezcle lo anterior con la pulpa de tuna.
3. Congele por 24 horas.
4. Pasa la salsa, mezcle el jarabe de piña y la crema.
5. Sirva 3 bolas de sorbete por copa y bañe con salsa.
6. Decore con carambolo Alexander y hojas verdes al gusto.



## INGREDIENTES:

- 1/4 de taza de agua
- 1/4 de taza de harina
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de levadura
- 1 taza de leche entera
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 4 cucharadas de fécula de maíz disuelta en agua
- 3 guayabos
- 3 higos
- 3 tunas rojas
- 1 cortador circular de 8 cm de diámetro

## MANERA DE PREPARAR:

- 1. Diluya la harina, la sal y la levadura en el agua, haga una masa.
- 2. Colóquela en una cheroles y esténdala tratando que no se rompa.
- 3. Córtela con el cortador circular y quitele la masa sobrante.
- 4. Déjela reposar 5 minutos. Hornee a 180°C durante 5 minutos y reserve.
- 5. Para el relleno, caliente la leche entera, añada la esencia de vainilla y la fécula de maíz disuelta en agua, muévala hasta que se cuece.
- 6. Corte los guayabos y quiteles los huesos, corte los higos y las tunas rojas en cuadros.
- 7. Brévuela las frutas con el relleno y ponga un poco sobre un disco de pasta, repita la operación y cubra con otro disco.
- 8. Decore con un rebanada de higo y una hoja de hierbabuena.



## INGREDIENTES:

- 600 gr de pasta hojaldre  
 100 gr de membrillos pelados  
 y picados en cuadritos  
 100 gr de nuez picada  
 100 gr de pasitas  
 100 gr de azúcar  
 100 gr de mantequilla  
 10 gr de canela en polvo  
 1 vaina de canela  
 1 huevo  
 50 gr de azúcar glass  
 Arzúce glass y fresas  
 filiteadas para decorar

## De la Salsa:

- 500 ml de crema para batir  
 Vainilla al gusto  
 Colorante amarillo  
 al gusto  
 Chocolate derretido  
 al gusto

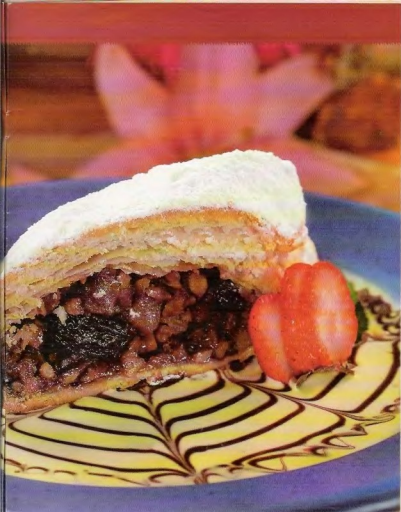
## MANERA DE PREPARAR:

1. En una sartén a fuego medio ponga el azúcar y la mantequilla.
2. Cuando se derrita la mantequilla, agregar los demás ingredientes.
3. Cocine por 15 minutos hasta que se forme una pasta. Retire la vaina de canela y deje enfriar.
4. Precaliente el horno a 200°C antes de hornear por 25 minutos.
5. Extienda la pasta con un rodillo para formar un rectángulo de 45 x 25 cm.
6. Píngale el relleno y riéndolo (péguelo con huevo), procure que el doblez quede por abajo y el de las onílas también.
7. Coloque el rollo sobre una charola engrasada con mantequilla vegetal.
8. Hornéelo a 220°C de 45 minutos a una hora. Deje enfriar y desmoldar.
9. Decórela con azúcar glass y fresas filiteadas.
10. Para la salsa, hierva la crema con la vainilla y una gota de colorante amarillo.
11. Sirva las rebanadas de pastel sobre un espejo de salsa y círculos de chocolate derretido, déles la figura que desee; en este caso se jalaron con un palillo.

## Tip:

- Si lo desea, puede comprar la pasta hojaldre en tiendas de autoservicio o bien, puede hacerla de acuerdo a la receta Delicias de Higo.





## INGREDIENTES:

- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 250 gr de harina
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 moldes para tarta de 11 cm de diámetro x 2 cm de alto
- 1 queso crema de 190 gr
- 1/2 taza de leche entera
- 1/4 de kg de azúcar
- 2 higos en rebeldías
- 1 guayaba
- 1 tuna roja
- 1 fresa

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acrete la mantequilla con el azúcar, incorpore el huevo, la harina, la sal y la vainilla, trabaje con los dedos hasta obtener una pasta suave.
2. Extienda la pasta en círculos de 6 cm de diámetro.
3. Colóquelos en los moldes previamente engrasados y enharinados. Corte la pasta sobrante.
4. Hornee a 180°C durante 25 ó 30 minutos.
5. Para el relleno, ligue el queso crema con la leche entera y el azúcar, vierta a una sartén al fuego hasta que se haga espeso.
6. Desmolda las tarteletas y póngales relleno, refrigérelas por 5 minutos.
7. Rebane las frutas y decórelas al gusto.





# MAJA BLANCO

## DULCE YUCATECO

23

(Rinde 10 porciones)

Mtra. Ángela Rodríguez Franco

Especialista en Gelatinas

- Gelatinas en Tercera Dimensión
- Gelatinas Básicas
- Gelatinas Artísticas
- Gelatinas infantiles
- Gelatinas Navideñas
- Chocolates Artísticos

Gelatinas para toda ocasión.

Pregunte por los cursos:

Zona Oriente

Tel.: 55-58-37-88

Celular: 044-55-11-22-84-71

### INGREDIENTES:

- 4 tazas de leche
- 1 coco seco sin cáscara
- 280 gr de azúcar
- 2 rajas de canela
- 3 cucharaditas de maicena
- Canela en polvo al gusto

### MANERA DE PREPARAR:

1. Caliente dos tazas de leche con el azúcar y las rajas de canela.
2. Uñe el coco con una taza de leche y vade a la mezcla anterior.
3. Vierta la maicena disuelta en la leche restante y no deje de mover.
4. Deje hervir durante seis minutos hasta que tome consistencia gelatinosa.
5. Sirva caliente en copas y espolvoree canela molida, refrigere 10 minutos.





Lic. Mónica Torres

Ofrecemos cursos de:

- Bocadillos
- Canapés
- Corte y Talle de Frutas y Verduras
- Decoración de Pasteles
- Galletería
- Pastelería Básica
- Pastelería Europea
- Pastelería Fina
- Pastelería Francesa
- Repostería con Queso
- Seminario de Chocolatería
- Seminario de Vanguardias en Chocolatería
- Seminario de Gelatina Artística

Nuevos Cursos:

- Comida China
- Comida Japonesa
- Comida Mexicana Moderna
- Chocolatería Profesional
- Decoración de Pasteles con Fondant
- Pastas Italianas
- Pastelería Profesional
- Pasteles Semifritos

Información de Cursos:

Unión No. 318  
Col. Guadalupe Tepeyac  
Tel.: 57-81-03-13  
Celular: 04455-1966-1318

## MARINAS Y MACARRONES

### INGREDIENTES:

- 1 y 1/2 litros de leche
- 300 gr de azúcar
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- Nueces en mitades, las necesarias

### MANERA DE PREPARAR:

1. Coloque la leche, el azúcar y el bicarbonato en un cazo de cobre a fuego bajo, muova constantemente hasta que espese (tútice una pala de madera).
2. Cuando la pasta espese (que se vea el fondo del cazo) estará lista.
3. Déjela enfriar un poco y póngila en una manga con dutoizada para formar los macarrones. Para las marinas, ponga un poco de pasta en capachillos, una vez cuajados decórelas con la mitad de una nuez.







**Lourdes Reyes R.**

Todo para sus fiestas: platos, pifiatas, pasteles, gelatinas, etc.

Artículos para repostería, chocolatería y confitería.

**Cursos:**

- Gelatinas en Tercera Dimensión
- Somos Especialistas—
- Decoración de Pasteles
- Panadería
- Bocadillos
- Chocolatería Fina y Artística
- Pastelería Vienesa y Francesa
- Pastelería Árabe
- Aceites y Vinagres
- Pasteles para Grandes Ocasiones
- Repostería Básica
- Gelatinas Artísticas
- Cursos Navideños
- Figuras de Azúcar
- Fondant y muchos más

Cursos de Lunes a Sábado, pregunte por nuestros diferentes horarios y precios.

Pitágoras No. 631, Local B  
Col. Narvarte, México, D.F.  
Tel.: 55-23-02-60  
Página web:  
<http://www.fiestitodo.cc>  
E-mail: [info@fiestitodo.cc](mailto:info@fiestitodo.cc)

Impartimos cursos intensivos y en provincia.

# MOSTACHONES DE LECHE

(Rinde de 15 a 40 piezas)

## INGREDIENTES:

- 4 tazas de azúcar glas
- 3 tazas de leche en polvo
- 1/4 taza de mantequilla
- 1/2 taza de miel de maíz
- 1 cucharada de agua
- 1 y 1/2 taza de nuez molida
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de canela en polvo, opcional
- Miudos de nuez, las necesarios

## MANERA DE PREPARAR:

1. Cierne la leche con el azúcar.
2. Caliente a fuego lento la mantequilla, la miel y el agua hasta que se incorporen.
3. Agregue la mitad de la leche con azúcar y bata rápidamente. Añada el resto de la leche con azúcar y la nuez molida, siga cocinando al fuego por 5 minutos, una vez que ya espesó agregue la vainilla. Retire del fuego y mueva hasta que se enfríe.
4. Con la pasta ya casi lista déle forma con caparillos o forme bolitas, revuélquelas en canela si se lo desea y decórelas con una mitad de nuez.





**Chef Lorena Camarena**

San Francisco No. 1420,  
Col. Del Valle  
México, D.F., 08100

Informes e inscripciones:  
Tels.: 55-75-90-38, 55-75-20-16  
y 55-75-40-65  
Fax: 55-75-90-38  
E-mail:  
gastr04@prodigy.net.mx  
Página web:  
www.prodigyweb.net.mx/gastr04

El Instituto cuenta con:

— Diplomado en Gastronomía.  
Desarrollo profesional en el arte  
culinario a nivel de un chef.  
Duración: 6 meses, asistiendo  
diariamente 4 horas, turnos  
matutino y vespertino.  
Cupo: 16 personas.

— Diplomado en Gastronomía.  
Sabatino, matutino y vespertino.  
Duración: Un año, con  
sesiones de 5 horas.

— Diplomado en  
Alta Repostería.  
Turnos: Matutino,  
vespertino o sabatino.

Además ofrece:

- Más de 15 talleres  
en diferentes especialidades
- Diseño de cursos a la medida
- Bolsa de trabajo
- Capacitación a empresas  
e instituciones
- Asesoría gastronómica
- Además, ponemos a sus  
órdenes:
- Eventos sociales y  
empresariales
- Servicios de cocktail
- Buffets

# JAMONCILLO

## INGREDIENTES:

- 1 litro de leche
- 250 gr de leche en polvo
- 200 gr de azúcar
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 4 yemas de huevo
- 200 gr de almendras peladas
- 30 gr de piñones
- Vainilla al gusto
- Color rosa vegetal al gusto

## MANERA DE PREPARAR:

1. En un cazo a fuego bajo, caliente la leche, la leche en polvo, el azúcar y vainilla al gusto, mueva constantemente.
2. Cuando suelte el primer hervor añada el bicarbonato y las almendras finamente picadas, después las yemas poco a poco, mueva vigorosamente y retire del fuego cuando comience a verse el fondo del cazo.
3. Divida la mezcla en dos, pinte una de color rosa.
4. En un molde de 22 cm de largo cubierto con papel antiadherente o papel encerado, ponga los piñones, después vierta la mezcla blanca y al final la de color. Cubra con más papel.
5. Refrigere durante tres horas (mínimo) y una vez cuajado, corte en rebanadas.



Elaboramos pasteles de Bodas y XV Años con las mejores técnicas en el arte del azúcar. Además de nuestra selecta pastelería, lo invitamos a nuestros cursos en:

- Postres al plato
- Pastelería fina
- Gelatinas y más

Informes a los  
telés. 57-99-75-68 y  
017773-26-29-43

Lo esperamos en:  
Bosques de las Naciones No. 3  
7 Bis

Fracc. Bosques de Aragón

Ahora también en Cuernavaca

## FIGURITAS DE AMARANTO

### INGREDIENTES:

- 1/2 litro de leche
- 375 ml de glucosa
- 1 taza de miel
- 150 gr de amaranto
- Colores vegetales azul, verde, café y negro
- Moldes de plástico

### MANERA DE PREPARAR:

1. Disuelva la leche, la glucosa y la miel en baño María. Luego retire del fuego e incorpore perfectamente el amaranto.
2. Coloque la pasta en moldes previamente engrasados.
3. Deje reposar aproximadamente 5 horas.
4. Desmoldo y decore al gusto.

**Tip:** Para los detalles, disuelva los colores vegetales en un poco de agua.





### Gastronomía y de Repostería

¿Te gustaría aprender  
el Arte de la Repostería?

Te invitamos a participar  
en nuestros económicos  
diplomados 100% prácticos.

Inscríbete en el Diplomado  
y recibirás 10% de descuento.

Cursos sabatinos de:

- Repostería francesa
- Decorado de pasteles  
para eventos especiales
- Panadería mexicana
- Bocadillos
- Confitería (chocolate)
- Cocina internacional
- Curso de velas artísticas

Incluimos materia prima

Curso de preparación de  
cocteles y bebidas para  
bartender (Cantinero)

Venta de Bases para pastel  
al mayoreo y menudeo

Xorocotón No. 6038  
Col. Aragón-Inguarán  
Cerca del Metro Talismán  
Tel. 57-81-04-06

# GALLETAS DE MERENGUE Y COCO

## INGREDIENTES:

### Del Dulce de Coco:

- 1/2 taza de azúcar
- 1/3 de taza de coco fresco  
saliado
- 2 cucharadas de  
agua (30 ml)

### De las Galletas de Merengue:

- 1 taza de dulce de coco
- 2 huevos grandes  
separados en claras  
y yemas
- 1/3 de taza de Merula  
de moler
- 1/3 de taza de azúcar glas

## MANERA DE PREPARAR:

### El Dulce de Coco:

1. Coloque el azúcar granulada en una cacerola pequeña a fuego medio, agregue el agua, mueva bien para disolverla, lleve la mezcla a ebullición y cocine a punto de bola suave (115°C en un termómetro de dulces), ocasionalmente lave los lados de la cacerola con una brocha pastelería mojada ligeramente en agua para prevenir la cristalización del azúcar.



car, el jorabe toma aproximadamente 7 minutos para alcanzar la temperatura deseada y espesará ligeramente, agregue el coco rallado y reduzca la temperatura a fuego lento, cocine lavando los lados de la cacerola hasta que el coco esté transparente, de 4 a 6 minutos, deje enfriar.

#### Las Galletas de Merengue:

1. Precaliente el horno a 175°C.
2. En un tuón bata las claras de huevo a punto de tuérn, agregue las yemas una por una, bata bien después de cada adición.
3. Tamice la fécula de maíz y el azúcar, agréguelas poco a poco junto con el azúcar glas en forma envolvente a lo anterior.

4. Coloque el merengue en una manga pastelera con una duya en forma de estrella (del tamaño que desee las galletas), ponga el merengue en una charola para horno cubierta con papel para hornear.
5. Hornee hasta que las galletas estén firmes pero no doradas, alrededor de 7 minutos, retire del horno y deje enfriar, haga pequeños sandwiches con las galletas de merengue colocando entre ellas un poco del dulce de coco en la parte plana de una y presionando con la otra sobre el relleno.





Chocolate Van Leer, Turin,  
Ferber, Nestlé, Chips Alpezzi,  
Chocomex natural y de  
sabores, Rosti, Nuveen,  
Crema Rich's, etc.

Chocolatería:  
Paletas de cereal, amaranto  
y decoradas, plastilina de  
chocolate.

Repostería:  
Bocadillos dulces y salados,  
gelatina artística, figuras  
de azúcar.

Decoración de pasteles:  
Método Wilton y con fondant.

Curso de tallado de verduras

Pedidos para toda ocasión.

Av. Miguel Bernard No. 681  
Fracc. Residencial La Escalera  
Frente al hotel Torre Lindavista  
Tel. y Fax: 57-52-82-40  
Con la maestra  
Ma. Elena Peña Alfaro Martínez

Chocolate Alpezzi y Chocomex

Precio especial al mayoreo

# NOPALITOS CRISTALIZADOS

## CON SABOR LIMÓN

### INGREDIENTES:

- 1 kg de nopales tiernos,  
frescos y limpios.
- 40 gr de cal (hidróxido  
de calcio o cal hidratada)
- 6 litros de agua
- 40 gr de ácido cítrico
- 12 kg de azúcar refinada
- 200 gr de glucosa
- 20 ml de esencia de limón  
hidrosoluble

### Del Cristalizado:

- 1 ó 2 kg de azúcar
- 3/4 de litro de agua

5. Disuelva en una cacerola el azúcar, la glucosa y el ácido cítrico restante, agregue los nopales escurridos y ponga al fuego, hierva por media hora, tome el tiempo desde el momento que arranque el hervor.

6. Deje reposar los nopales a temperatura ambiente por una hora y vuelva a hervir por otra media hora, repita esta operación por tres veces o hasta que el jarabe caliente tome una consistencia de miel.

7. Deje reposar por una noche, agregue poco a poco la esencia de limón hasta que sienta que el jarabe tiene sabor de limón fuerte y deje reposar 24 horas.

8. Vade los nopales con la miel en un colador de plástico grande (escurridor de verduras) sobre una cacerola, deje escurriendo por una noche.

9. Ponga a hervir los dos litros de agua restante en una cacerola amplia, coloque los nopales en una sola capa en el escurridor y manténgalo por 30 segundos sumergidos en el agua caliente.

10. Si tiene varios escurridores, puede dejar los nopales en el escurridor o colóquelos sobre una malla de alambre, deje-

### MANERA DE PREPARAR:

1. Con un tenedor pique cada nopal en toda su superficie.
2. En una cacerola ponga dos litros de agua y la cal, mezcle bien y agregue los nopales, déjelos reposar por cuatro horas.
3. Corte los nopales en rectángulos de 2.5 x 5 cm.
4. Enjuáguelos al chorro de agua y disuelva 20 gr del ácido cítrico en dos litros de agua; agregue los nopales a la solución ácida y déjelos reposar por dos horas.



los que se escurren y sequeen a temperatura ambiente, puede ponerles el ventilador para quitarles el exceso de agua.

#### El Cristalizado:

1. En una cacerola amplia ponga a hervir 2 kg de azúcar con 3/4 de litro de agua, en una malla de alambre que cubra la superficie de la cacerola;

coloque los nopales en una sola capa, sumerja la malla en la solución por 45 segundos y retírela con cuidado; déjelos reposar por una noche para que se les formen cristales de azúcar sobre la superficie.

2. O bien, ponga 1 kg de azúcar en una charola y revuélvalos, séquelos con cuidado y colóquelos en forma simétrica sobre un estuche de plástico.

